

TARIF PLAT A LA CARTE

ENTREES

<i>Foie gras de canard maison, sa brioche et sa compotée de fruits rouges</i>	<i>19,50€</i>
<i>Tataki de bœuf mariné au soja et gingembre</i>	<i>15,10 €</i>
<i>Bouillon de carottes, citronnelle et langoustine</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Cassolette d'escargots à la crème d'ail et persil</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Ceviche de cabillaud</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Crèmeux d'asperges glacées, œuf parfait, noisettes torréfiées</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Eclair à la mousse d'avocat et truite gravelax, glaçage wasabi</i>	<i>15,10 €</i>
<i>Croustillant mozzarella et champignons</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Terrine de la mer, poisson et crevettes, sauce citronnée</i>	<i>14,10 €</i>

PLATS

Poissons

<i>Ballotine de truite du Talbat, à la crème de cinoulette, Duo de fenouil</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Sole dorée aux courgettes, Sauce ciboulette.....</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Lotte épicée croustillante, bouillon coco, Fondue de poireaux.....</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Filet de bar, sauce aux agrumes Duo de fenouil (fondue et salade croquante).....</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Pavé d'esturgeon rôti au romarin Embeurrée de chou chinois, sauce curcuma</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Pavé de saumon à la crème de ciboulette Pommes de terre rôties et brocolis</i>	<i>16,90 €</i>

Viandes & volailles

<i>Ris de veau poêlé, purée aux carottes des sables Navet glacé, morilles et sauce porto blanc</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Côte de bœuf (400gr) - 15 minutes d'attente - Frites maison, salade verte</i>	<i>29,50 €</i>

TARIF PLAT A LA CARTE

Viandes & volailles (suite)

<i>Steak de bison (180gr), sauce poivre, galettes de pomme de terre</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Pavé de bœuf , sauce café Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, et mini carottes glacées</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Sauté de veau, sauce Orloff Langues d'oiseau façon cantonnais.....</i>	<i>17,10 €</i>
<i>Duo d'agneau, sauce romarin (croustillant de gigot aux fruits secs – abricots ou pruneaux ou dattes - et côtelette) Haricots blancs</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Filet de canard sauce à la mûre et à l'anis Fondue de légumes.....</i>	<i>17,10 €</i>

FROMAGE

<i>Assiette de fromages - salade</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Bouchée salée de fromage de brebis et fruits secs, confiture de cerises noires</i>	<i>8,90 €</i>

DESSERTS

<i>Café / thé gourmand</i>	<i>12,50 €</i>
<i>moelleux chocolat, macaron pistache-framboise, crème brûlée vanille, flan ananas, glace</i>	
<i>Entremet vanille noisette cappuccino</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Minestrone de fruits exotiques, savarin au rhum, sorbet piña colada</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Sphère de tiramisu glacé</i>	<i>9,10 €</i>
<i>Duo de mousse mangue, passion, sur biscuit madeleine</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Tarte citron basilic</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Gâteau de crêpes soufflées, coulis de fruits rouges</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Déclinaison autour des fruits rouges tartelette groseille, gratin de fraise, macaron pistache framboise, sorbet cassis, verrine cerise amarena.....</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Dessert du jour</i>	<i>8,90 €</i>